

Herztörtchen

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

125 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus RÖ.)

1 Eigelb (Größe M)

60 g weiche Butter oder Margarine



Makronenmasse:

150 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse

75 g Zucker

1 Eiweiß (Größe M)

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Rotwein Creme

200 g kalte Schlagsahne

75 ml Johannisbeernektar

Zum Verzieren:

Puderzucker

75 g rotes Gelee

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Herzen ausstechen oder mit einer Schablone ausschneiden (etwa 7 cm Länge von der unteren Herzspitze zur inneren Spitze des Herzbogens und etwa 9 cm Länge an der breitesten Stelle des Herzens). Herzmotive auf das Backblech legen und backen.

Backzeit: etwa 7 Min.

3. Gebäck auf dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze: etwa 150°C

Heißluft: etwa 130°C

4. Makronenmasse: Marzipan klein schneiden und mit Zucker sowie Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer spritzfähigen Masse verrühren. Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen. Mit Hilfe der Herz-Ausstechform bzw. der Schablone Herzmotive auf Backpapier "vorzeichnen", mit der Makronenmasse die Konturen "nachspritzen" (nicht ausfüllen) und backen.

Backzeit: etwa 15 Min.

Gebäck auf dem Backpapier erkalten lassen und dann erst lösen.

etwa 12 Stück



aufwändig



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

5. Füllung: Rotweincreme nach Packungsanleitung, **aber mit 200 g Schlagsahne und mit 75 ml Johannisbeernektar**, zubereiten. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen. Etwas Creme auf die Knetteigherzen spritzen, mit den Makronenherzen bedecken und mit übriger Creme auffüllen.

6. Verzieren: Herzen mit Puderzucker bestreuen. Gelee gut verrühren, jeweils etwas davon auf die Herzmitte geben und z. B. mit einem Holzstäbchen ein Muster durch die Creme ziehen. Herztörtchen bis zum Verzehr kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 14 g, Kh: 36 g, kJ: 1.240, kcal: 296

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.